

# ABC VIAJAR

28 de enero de 2015 / N°84 / abc.es/viajar



## Los destinos de 2015

**Extra Fitur**

Las mejores propuestas para vivir un año de viajes

JULIAN DE VELASCO

**LOGITRAVEL.com** Paquetes Cruceros Circuitos Costas Caribe Mediterráneo Choll

**Escapadas a EUROPA**

 <p>desde <b>304€</b></p> <p><b>REPÚBLICA CHECA: ESCAPADA A PRAGA</b> Circuito de 4 días visitando: Praga.</p>	 <p>desde <b>389€</b></p> <p><b>BÉLGICA: ESCAPADA A BRUSELAS, BRUJAS Y GANTE A TU AIRE</b> Circuito de 5 días visitando: Bruselas, Bruja y Gante.</p>	 <p>desde <b>496€</b></p> <p><b>ESCAPADA A SICILIA PLUS DESDE PALERMO</b> Circuito de 5 días visitando: Palermo, Piazza Armerina, Agrigento, Taormina, Eric y Marsala.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Prezo por persona en habitación doble, válido para determinadas fechas de 2015. Incluye estancia en hotel, desayuno y transporte. Gastos de Gestión de Logitravel. Consulta las condiciones de estas promociones en nuestra web. Precios sujetos a revisión conforme IATA 1/2007. Agencia de viajes on-line con el CI. B4L 471.



De izquierda a derecha, los cocineros cacereños F. Javier Refolio («Corregidor»), Javier Martín, Manuel Espada (restaurante «Eustaquio Blanco»), Alicia Ortiz («Castillo de la Arguijuela»), Toño Pérez («Atrio»), César Ráez («Torre de Sande») y Pablo Medrano («Oquendo») LORENZO CORDERO

## El año de Cáceres

**Capital Española de la Gastronomía**  
LaasdMejor estaba con Bernardo del Carpio, porque en Roncesvalle había muerto a Roldán el encantado, valiéndose de la

CARLOS MARIBONA



**E**legida como capital española de la Gastronomía para este año 2015, en Cáceres han pervivido dos cocinas. Una más señorial y refinada, que se conserva en palacios y monasterios y que se manifiesta sobre todo en los platos de caza, tanto de pluma como de pelo, y en algunos de pescado como el bacalao al estilo de Alcántara. Y otra, más frecuente en bares y restaurantes, que es la cocina popular, fiel reflejo del pastoreo y del trabajo en el campo, de la que surgen excelencias como el caldero, los salmorejos y gazpachos, los escabeches, los pistos, los cochifritos y, por encima de todo, las migas, un plato humilde y sabroso que se encuentra en casi todos los establecimientos de la ciudad. En cualquier caso, siempre platos recios y contundentes, fiel reflejo de aquella tierra. Una cocina sencilla, que se inspira en la calidad

de las materias primas.

Cuatro productos se imponen por encima de todos: el cerdo ibérico, presente en muy diversas formas, desde jamones y embutidos hasta los cortes en fresco; la torta del Casar, ese queso de pasta blanda que es uno de los mejores del mundo; el pimentón de la Vera, imprescindible aderezo para tantos y tantos platos, y las cerezas del Jerte, especialmente en primavera. Y como santo y seña cacereño, la morcilla patatera, hecha con grasa de cerdo ibérico, patata, pimentón, sal, orégano y ajo. Todas estas delicias pueden probarlas en los numerosos bares de tapas que pueblan la ciudad, especialmente en la zona antigua, en la Plaza Mayor y sus alrededores. Para un buen tapeo apunten, por ejemplo, «La Minerva», «Hornos 25», el «Gran Café», «La Caballeriza», «La Cacharrería» o la «Tapería Yuste». Alejado del centro, cerca del Palacio de Congresos, el «Mesón Potosí» tiene una excelente oferta de ibéricos y de quesos.

Para comer más en serio, el gran restaurante de Cáceres, y uno de los mejores de España, es «Atrio». Un establecimiento con dos estrellas Michelin que se sale de la sen-

cillez general de la oferta gastronómica cacereña. Espacio sofisticado y elegante, cuidado hasta el último detalle y que está situado en el casco antiguo de la ciudad formando parte de un hotel encantador que pertenece a Relais&Chateaux. Cuenta además con una de las mejores bodegas del mundo, un tesoro enológico que incluye una vertical única en el mundo del mítico Château d'Yquem desde 1806 hasta nuestros días, fruto de la pasión de José Polo, uno de los propietarios.

En la cocina, su socio, Toño Pérez, introductor de la alta gastronomía en Extremadura, con una carta que mezcla recetas imaginativas, basadas en los más excelentes productos del mercado, con platos clásicos que se inspiran en la mejor tradición extremeña. Entre los que han dado fama a esta casa no podemos olvidar el escabeche tibio de perdiz con verduras de temporada; la perdiz a la manera de Alcántara; o el crujiente de ibérico con cigala y caldo de ave. El cerdo ibérico tiene una destacada presencia en muchos de sus platos, lo mismo que la cremosa torta del Casar, con la que elabora un helado excepcional.

Al lado de Atrio, también en la parte monumental, declarada patrimonio de la humanidad, encontramos «Torre de Sande». Está en una casona-palacio del siglo XIV, un marco precioso. Si pueden y es época, pidan mesa en su terraza, en un patio interior de la casa. Sus grandes especialidades son los platos con cerdo ibérico y la caza.

Para una comida más informal cuentan con «La Tapería», que también tiene una terraza en la calle Condes. Además hay otros lugares donde comer bien como «El Figón de Eustaquio», «Eustaquio Blanco» (atención a sus migas y a su ensalada de perdiz escabechada), o «Madruelo».

### Direcciones

**Atrio.** Plaza de San Mateo, 1.  
**Torre de Sande.** Condes, 3.  
**El Figón de Eustaquio.** Plaza de San Juan, 12.  
**Eustaquio Blanco.** Av. Ruta de la Plata, 2.  
**Madruelo.** Camberos, 2.  
**La Minerva.** Plaza Mayor, 26.  
**Hornos, 25.**  
**El Gran Café.** San Pedro de Alcántara, 6.  
**La Caballeriza.** Pizarro, 21.  
**La Cacharrería.** Orellana, 1.  
**Tapería Yuste.** Plaza de San Juan, 11.  
**Hotel NH Palacio de Oquendo.**  
**Mesón Potosí.** Av. Isabel de Moctezuma, 25.